

Les Produits Tripiers, il n'y a que de bonnes raisons d'en manger !

Novembre, Mois des Produits Tripiers

Patrimoine gastronomique vivant, riche et généreux, les produits tripiers offrent des saveurs variées et reviennent sur le devant de la scène.
Pour la 3ème année consécutive, ils seront tout particulièrement célébrés durant le mois de novembre, à l'occasion du très officiel "Novembre, Mois des Produits Tripiers", en passe de devenir un rendez-vous calendaire incontournable !

Les chefs, porte-parole du goût : les produits tripiers à l'honneur dans leurs restaurants.

Derrière 4 grandes associations de Chefs -Euro-Toques, la Haute Cuisine Française, les Jeunes Restaurateurs et les Maîtres Cuisiniers de France- et de nombreuses associations régionales dynamiques, ce sont plus de 600 restaurants qui participent cette année à cette grande fête.
Parmentier de queue de bœuf, ris de veau braisés, foie au vinaigre de framboise ou encore tête de veau ravigote... adeptes de la philosophie du Goût, les chefs mettront les produits tripiers à l'honneur sur leur carte pendant tout le mois de novembre... plus encore que d'habitude.

Les restaurants participant au "Mois des Produits Tripiers" le signaleront grâce à différents documents aux couleurs de la campagne : affiches, livrets de recettes, porte-menus...

Pour plus d'information et pour connaître la liste de tous les restaurants participants, consulter à partir du 20 octobre 2003 le site www.produitstripiers.com

Le Mois des Produits Tripiers : à célébrer sans modération, partout... jusque chez soi !

Le Mois des Produits Tripiers sera également relayé dans les restaurants d'entreprises et dans tous les points de vente. Artisans tripiers, artisans bouchers, grande distribution... partout, les produits tripiers tiendront la vedette pour que chacun puisse les redécouvrir et les préparer chez soi.
Loin du "prêt-à-manger", les produits tripiers s'apprivoisent, se cuisinent et se savourent... pour renouer avec le Goût...

"LES PRODUITS TRIPIERS, IL N'Y A QUE DE BONNES RAISONS D'EN MANGER !!"

Service de Presse : Véronique Foucault Conseil
Contacts : Laurie Lacroix - Marjorie Aridon • Tél. : 01 47 57 67 77 • Fax : 01 47 57 30 03 • e-mail : llacroix@vfc.fr - maridon@vfc.fr

Dossier de Presse

Sommaire

Service de Presse : Véronique Foucault Conseil
Contacts : Laurie Lacroix - Marjorie Aridon • Tél. : 01 47 57 67 77 • Fax : 01 47 57 30 03 • e-mail : llacroix@vfc.fr - maridon@vfc.fr



Les produits tripiers à travers l'Histoire

En France comme ailleurs, mais aussi plus qu'ailleurs, les produits tripiers se cuisinent et se dégustent depuis très longtemps. Déjà Rabelais, dans ses longues et précises descriptions de ripailles, les citait souvent parmi les mets fameux dont se régalaient Pantagruelle et consorts.
Les produits tripiers n'ont pas toujours suscité un tel enthousiasme… Tour à tour dévolue aux riches ou aux pauvres, cette grande famille a traversé l'histoire comme il en va des modes : portée aux nues ou négligée, la famille des produits tripiers a connu des fortunes diverses.

Premier fait marquant, au **IXe siècle**, le fils de Charlemagne, Louis le Débonnaire, offre au roi du Danemark de grosses entrailles des bêtes tuées à la chasse. Les abats, à cette époque, sont donc considérés comme **cadeau diplomatique**.

Quelque cinq cents ans plus tard, au XVe siècle, dans son Vivandier, **Taillevent** ne prend même pas la peine d'expliquer la manière d'accommoder les tripes tant ce mets fait partie de la nourriture familière.

Dans la famille des produits tripiers, on se régale également avec le foie et le poumon qu'il est vivement conseillé d'écraser dans un mortier avec du pain "brûlé", du vin et un peu de vinaigre. Cette nourriture est jugée cependant trop pauvre par les classes supérieures qui se l'interdisent ! Pourtant, à la même époque, en Italie, l'Ecole de Salerne recommande aux personnes anémiques testiculi, cerebella… tous abats étant fortement conseillés aux malades. Quelle que soit leur condition sociale.

La seconde moitié du XVIe siècle s'attache au partage des abats : il y a les abats des riches et les abats des pauvres : le mou de bœuf est considéré comme populaire donc bon marché, tandis que le sang de veau est servi à la table des puissants. Chic et cher. Contrairement au sang de mouton ou de bœuf, abandonné aux pauvres. La raison ? Les gens de labeurs ont besoin de "grande et longue nourriture". À l'image de la cervelle "bonne pour tous ceux qui travaillent fort et qui peuvent supporter des nourritures encore plus dures…", comme l'affirme un contemporain de l'époque.

Travailleurs ou pas, **les Anglais** n'en ont cure : foie et rognons d'agneau forment le quotidien du breakfast des classes aisées, qui conservent aussi la tête d'agneau au souper pour la consommer fumée puis grillée ou en soupe d'orge et de légumes.

Les produits tripiers à travers l'histoire [suite]

En France, têtes de veau, tétines de vache, animelles, cervelles de veau, amourettes, langues de bœuf fumées sont régulièrement consommées pêle-mêle avec des œufs, de la mie de pain trempée dans du bouillon, de l'oignon, du gingembre, des raisins secs et quelques autres ingrédients. La place d'honneur est réservée à la moelle de bœuf, consommée à la cour de France sur des rôties de pain chaud.

Le Grand siècle – le siècle de Louis XIV – est aussi celui des abats : langue de bœuf ou de veau, de mouton ou de porc font régulièrement les honneurs des grandes tables. Et les gourmets de l'époque ne s'arrêtent pas là ; ils se régalent aussi de tétines de vache ou de crêtes de coq... Pendant ce temps, les armées de Louis XIV se nourrissent de gras-double.
Tant d'engouement inspire les chefs : "C'est aussi à cette époque que l'on améliore les recettes de foie et de ris de veau, de langue de bœuf ou de mouton, qui deviennent beaucoup plus raffinées", rapporte le **Pr. Jean-Louis Flandrin.**

En Italie, où les tripes sont très répandues, on ne note pas moins de 50 recettes différentes. Les religieuses de l'ordre des Clarisses ont même mis au point la recette de la crème au sang qu'elles accommodent avec du lait, du chocolat, du beurre, du sucre, de la farine et un peu de liqueur. Les croûtons de rate ont, eux, survécu au défilé des années puisqu'ils figurent toujours au rang des spécialités toscanes.

Le succès des abats ne se dément pas au siècle suivant. La cervelle est marinée au citron puis frite ; on mange aussi en grande quantité rognons, tête de veau, tripes, poumons, langue d'agneau "à laquelle on laisse le cou", les pieds. Mais c'est surtout à cette époque que l'on assiste au **grand retour des tripes dans les classes sociales huppées.**
La consommation des abats se développe à un point tel qu'il est courant de rencontrer des "cuiseurs de tripes installés à l'extrémité des faubourgs".

Tripes à l'albigeoise, pieds et paquets marseillais, gras-double de Lyon... Aujourd'hui, les produits tripiers font partie d'un patrimoine gastronomique très vivant. On les retrouve un peu partout en France. Les spécialités régionales, les chefs contribuent à perpétuer cet héritage.
Loin des répartitions de classes sociales, les produits tripiers font l'unanimité auprès de tous ceux qui apprécient "les morceaux de goût".

Service de Presse : Véronique Foucault Conseil
Contacts : Laurie Lacroix - Marjorie Aridon • Tél. : 01 47 57 67 77 • Fax : 01 47 57 30 03 • e-mail : llacroix@vfc.fr - maridon@vfc.fr

Une grande famille savoureuse

Les produits tripiers rassemblent un grand nombre de savoureux morceaux. Issus du bœuf, du veau, du mouton, de l'agneau ou du porc, ils offrent des textures très différentes et des saveurs variées, souvent très goûteuses.
Tous ont pour point commun de faire partie du "**cinquième quartier**", par opposition aux "quatre quartiers" (2 pour l'avant et 2 pour l'arrière) de la carcasse de l'animal.

Les produits tripiers, mode d'emploi :

Petit tableau d'utilisation des produits tripiers, bovins et ovins — Les "faciles à cuire" — Les "élaborés"

Morceau	Animal	Consistance	Préparation et cuisson
Animelles (ou rognons blancs)	Agneau, bélier, taureau	Ferme	Dégorgées et ébouillantées. Escalopées, sautées, pochées
Cervelle	Agneau, veau	Fragile	Pochée, poêlée, frite
Cœur	Agneau, bœuf, génisse, veau	Ferme (bœuf) Tendre (agneau, génisse)	En tranches : poêlé ou grillé. Entier : farci, braisé
Foie	Agneau, bœuf (dit de génisse), veau	Fine (bœuf), très fine (veau) Tendre (agneau)	En tranches : poêlé, grillé. Entier : rôti (rosé)
Gras-double, tripes	Bœuf	Assez ferme	En ragoût (gras-double). Pané ou frit à la poêle (gras-double et tripes)
Hampe	Bœuf, veau	Ferme	Grillée à feu vif, sautée
Joue	Agneau, mouton, bœuf, veau	Onctueuse, tendre et soyeuse	À braiser ou à bouillir. En ragoût, en daube, en terrine
Langue	Agneau, mouton, bœuf, veau	Assez ferme et onctueuse	Confite ou braisée (agneau), bouillie en pot-au-feu (bœuf)
Moelle	Veau	Fragile	Pochée, poêlée, frite, sur canapé
Onglet	Bœuf, veau	Tendre	Grillé ou poêlé – se déguste saignant
Pansette	Veau, agneau	Assez ferme	Braisée
Pied	Agneau, mouton, bœuf, veau	Gélatineuse	À bouillir (source de gélatine), ou à braiser (pieds et paquets)
Queue	Bœuf, veau	Très tendre (après une longue cuisson)	Braisée, rôtie, ou bouillie en terrine
Ris	Agneau, veau	Souple et fondante	Entiers, braisés ; en tranches, poêlés ou frits ; en morceaux : cuisinés en sauce
Rognons	Agneau, mouton, bœuf, veau	Tendre (selon l'âge de l'animal)	Rôtis entiers dans leur graisse, poêlés en tranches, grillés en morceaux
Tête	Veau	Onctueuse et ferme	Cuite au blanc, servie chaude ou froide avec une sauce

Service de Presse : Véronique Foucault Conseil
Contacts : Laurie Lacroix - Marjorie Aridon • Tél. : 01 47 57 67 77 • Fax : 01 47 57 30 03 • e-mail : llacroix@vfc.fr - maridon@vfc.fr

Quand produits tripiers riment avec santé

Souvent peu connus pour leurs valeurs nutritionnelles, les produits tripiers sont pourtant des aliments aux vertus assez remarquables, qui permettent une alimentation saine et équilibrée grâce à leur large éventail de nutriments.

Zoom sur leurs qualités nutritionnelles :

Beaucoup de protéines, peu de graisses…

Les protéines, support architectural de notre organisme, sont constituées d'un enchaînement de petites molécules : les acides aminés. Huit d'entre eux sont dits indispensables car notre corps ne sait pas les synthétiser. Il lui faut alors les puiser dans les aliments.

Les produits tripiers offrent justement une source précieuse de protéines d'excellentes qualités biologiques avec une teneur moyenne de 25%, qui va de 19% pour le foie de veau poêlé à 28% pour la queue de bœuf.

Les produits tripiers sont également des aliments à faible teneur en lipides, c'est-à-dire des aliments dits "maigres".

Ainsi, le foie de veau et le cœur de bœuf poêlés renferment moins de 5% de matières grasses.

Il va de soi que, comme pour la plupart des aliments, le secret d'un plat équilibré est aussi dans la façon de le préparer.

Les produits tripiers, nombreux et variés, permettent une multitude de modes de cuisson, du plus riche au plus léger. Si un dé de beurre ou un filet de crème apportent à une recette goût et moelleux, les personnes particulièrement soucieuses de leur ligne pourront opter pour un cœur de bœuf vapeur, bénéficiant ainsi de tous les apports nutritionnels de cet aliment, sans ajout de matière grasse.

Service de Presse : Véronique Foucault Conseil
Contacts : Laurie Lacroix - Marjorie Aridon • Tél. : 01 47 57 67 77 • Fax : 01 47 57 30 03 • e-mail : llacroix@vfc.fr - maridon@vfc.fr

Quand produits tripiers riment avec santé [suite]

Vitamines et minéraux…

Du fer : une bouffée d'oxygène au cœur de nos cellules.
C'est en effet le fer qui favorise le "transport" de l'oxygène dans le corps humain.
Les produits tripiers sont une famille d'aliments riches en fer dit "héminique" (par opposition au fer "non héminique", que l'on trouve dans les végétaux, les produits céréaliers, les légumes, les produits laitiers, les œufs…). La particularité du fer héménique est qu'il bénéficie d'un coefficient d'absorption plus élevé, c'est-à-dire qu'il fixe mieux les apports en fer (à hauteur de 22,5% en moyenne).

À conseiller plus particulièrement aux populations exposées à cette carence : enfants et femmes enceintes.

Du zinc, pour renforcer le système immunitaire.

Un cocktail d'oligo-éléments : cuivre, manganèse, sélénium…

Des vitamines :

Les produits tripiers sont aussi des aliments à forte teneur en vitamines. Vitales pour l'homme, elles sont nécessaires dans notre alimentation en petite quantité et assurent un rôle essentiel au cœur des différents métabolismes.

De la vitamine A : pour la vue, la croissance, la lutte contre les radicaux libres, facteurs n°1 du vieillissement de la peau

De la vitamine B2 et B3 (ou PP) : pour la production d'énergie

De la vitamine B5 : pour la peau, les cheveux, la cicatrisation

De la vitamine B9 (folate) : pour la formation des globules rouges et la prévention de certaines anémies

De la vitamine B12 : anti-anémique par excellence

De la vitamine C : essentielle pour son rôle " dynamisant " dans le processus immunitaire et anti-oxydant

De la vitamine D : clef de voûte d'une bonne ossification

De la vitamine E : contre le vieillissement.

Service de Presse : Véronique Foucault Conseil
Contacts : Laurie Lacroix - Marjorie Aridon • Tél. : 01 47 57 67 77 • Fax : 01 47 57 30 03 • e-mail : llacroix@vfc.fr - maridon@vfc.fr

La filière en chiffres

La filière de la triperie qui regroupe les industriels, les grossistes et les artisans tripiers a connu ces dernières années d'importantes difficultés liées aux crises alimentaires, d'une part, et à l'évolution des modes de consommation (règne du "prêt à consommer") d'autre part.
Mais le secteur est dynamique. Les Tripiers de France mènent pour la 3ème année consécutive une campagne de communication autour de leurs produits. Le soutien des chefs, le renouveau d'intérêt des consommateurs pour des produits "de goût", et le retour, fin 2002, des ris de veau qui avaient été suspendus à la consommation pendant plusieurs années sont autant de facteurs qui participent à stabiliser, voire à faire remonter les ventes de produits tripiers.

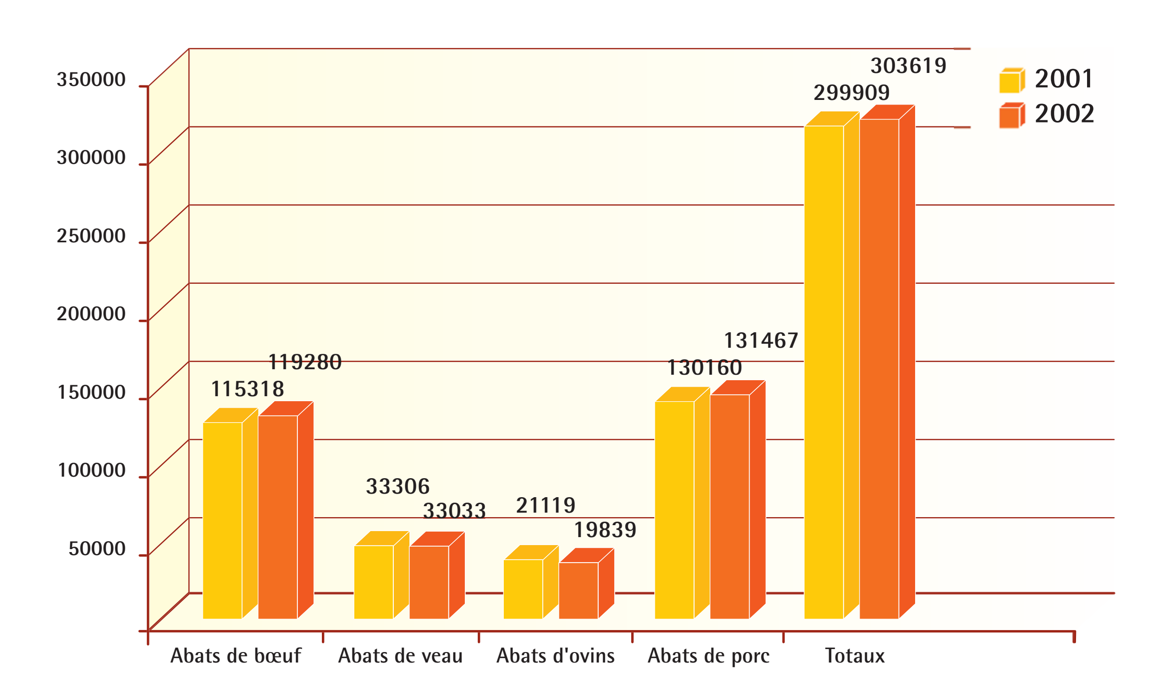
Aujourd'hui, la filière se porte mieux et les artisans, comme les grossistes et les industriels, sont les témoins heureux de cette évolution.

- **Secteur artisanal (chiffres 2002)**
  - 250 entreprises (800 en 1968, 290 en 2000)
  - 800 salariés (1 080 en 2000)
  - 21 millions d'Euros de CA en 2002 (17 millions d'Euros en 1999)

- **Secteur industriel (chiffres 2001)**
  - 40 entreprises spécialisées triperie (52 en 2000)
  - 914 salariés -secteur triperie- (1 143 en 2000)
  - 320 millions d'Euros -industriels tripiers et abatteurs- (411 en 1999).

La filière en chiffres [suite]

Mise sur le marché – 2002/2001 (en tonnes) :



Consommation annuelle des abats de gros bovins (chiffres 2002) :

Produits	Consommation annuelle par habitant (en kg)
Cœur	0,095
Foie	0,173
Joue	0,252
Langue	0,142
Mamelle et rognons blancs (animelles)	0,002
Museau	0,101
Panse	0,163
Pieds	0,044
Rognons	0,076
TOTAL	1,048

Source Secodip – CNTF

Service de Presse : Véronique Foucault Conseil
Contacts : Laurie Lacroix - Marjorie Aridon • Tél. : 01 47 57 67 77 • Fax : 01 47 57 30 03 • e-mail : llacroix@vfc.fr - maridon@vfc.fr

La filière en chiffres [suite]

Consommation annuelle des abats de veaux (chiffres 2002) :

Produits	Consommation annuelle par habitant (en kg)
Cervelle	0,011
Cœur	0,026
Foie	0,086
Tête	0,078
Langue	0,032
Pansette	0,016
Pieds	0,112
Ris	0,003
Rognons	0,022
TOTAL	**0,386**

Consommation annuelle des abats d'ovins (chiffres 2002) :

Produits	Consommation annuelle par habitant (en kg)
Cervelle	0,011
Cœur	0,013
Foie	0,049
Langue	0,027
Pansette	0,098
Pieds	0,029
Rognons	0,010
TOTAL	**0,237**

Consommation annuelle globale de produits tripiers (chiffres 2002) :

Produits	Consommation annuelle (en tonnes)
Bœuf	61 097
Veau	22 478
Ovin	13 812
Porc	98 228

Source Secodip – CNTF

Service de Presse : Véronique Foucault Conseil
Contacts : Laurie Lacroix - Marjorie Aridon • Tél. : 01 47 57 67 77 • Fax : 01 47 57 30 03 • e-mail : llacroix@vfc.fr - maridon@vfc.fr

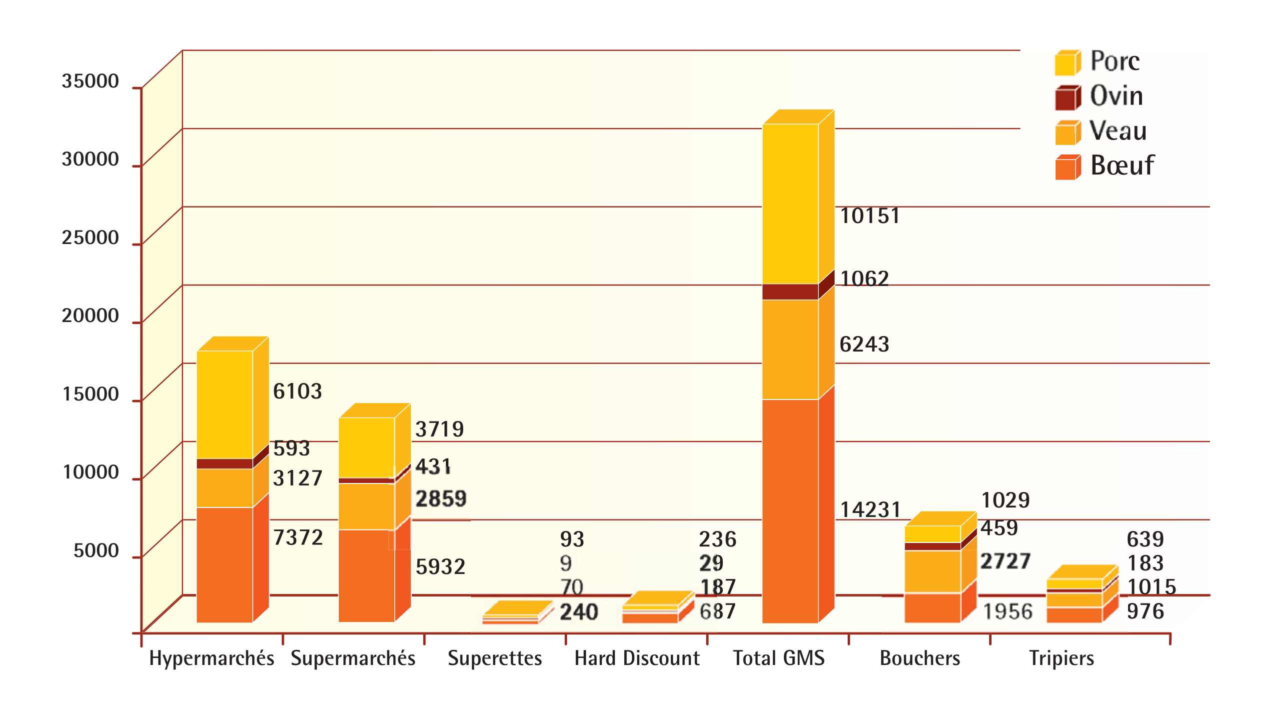


La filière en chiffres [suite]

Consommation des ménages (chiffres 2002) :

Produits	Volumes (en tonnes)	Sommes dépensées (en millions d'euros)	Prix moyen au kilo (en euros)
Bœuf	17 165	91	5,30
Veau	9 984	123	12,32
Ovin	1 703	13	7,63
Porc	11 819	36	3,04
TOTAUX	40 671	263	6,47

Part de marché par réseau de distribution – (2002) :



Source Secodip – CNTF

Service de Presse : Véronique Foucault Conseil
Contacts : Laurie Lacroix - Marjorie Aridon • Tél. : 01 47 57 67 77 • Fax : 01 47 57 30 03 • e-mail : llacroix@vfc.fr - maridon@vfc.fr

Tour de France des spécialités régionales

Patrimoine gastronomique vivant, les produits tripiers se cuisinent de mille et une manières selon les morceaux et les spécialités régionales. Pieds et paquets marseillais, tripes à la normande, gras-double lyonnais, d'un coin à l'autre du pays, ces "recettes de grand-mère", dont on a l'impression qu'elles existent depuis la nuit des temps, continuent pourtant d'inspirer. On les déguste toujours telles quelles, "à l'ancienne", dans le respect de la tradition.
Et pourtant, les chefs se les approprient et les recréent à l'infini. Un zest d'épices ici, une pincée d'aromates là, et voilà qu'un vent de création vient bousculer les grands classiques de la cuisine française.
Mais c'est là le secret de chacun !

1 Nord-Pas-de-Calais
> Queue de bœuf en hochepot + pied de porc.

2 Ile-de-France
> Rognons (veau) sauce Bercy.
> Tête de veau.

3 Lorraine
> Pieds de veau...
> Queue de bœuf...
> Queue de veau...
> Collier de mouton...
..."à la Sainte Menehould".

4 Bourgogne
> Mou de veau bourguignon (avec du cœur de veau délayé au vin rouge + sang).
> Tripes à la nivernaise (avec du pied de bœuf, se sert avec des navets de Jarnoy près de Saulieu).

5 Franche-Comté
> Gras-double en meurette comtoise (avec de la crème fraîche).

6 Rhône-Alpes
> Tablier de sapeur (gras-double de bœuf ou de veau taillé dans le bonnet ou dans la panse. Passé à l'œuf battu, pané puis consommé grillé, poêlé ou avec une sauce gribiche, tartare ou beurre d'escargot.
> Gras-double dauphinois.

7 Corse
> Tripes à la mode corse.

8 PACA
> Daube de bœuf à la provençale (avec pieds de veau + morceaux de bœuf de 4 parties différentes).
> Pieds et paquets marseillais ou de Sisteron (tripes associées à des pieds de mouton).

9 Languedoc-Roussillon
> Petits pâtés de Pézenas/ou de Béziers (rognons et graisse de mouton). Appelés aussi Bobine de Molière.
> Manoul (préparation à base de tripes composée de mouton, panse d'agneau, tripes). Variante des pieds et paquets marseillais.

Auvergne 10
> Tripoux d'Aurillac ou du Rouergue (veau et/ou agneau).

Limousin 11
> Tête de veau sauce gribiche.

Aquitaine 12
> La Sanguète (veau exclusivement) : sang de veau + rate de veau + gras-double + joue.
> Les croquets : lard, blancs de volaille, ris de veau blanchi, moelle de bœuf pochée.
> Tricandille : gras-double à la mode basque, chaudin et estomac de bovin ou de porc. Se confectionne avec un pied de veau + piment d'Espelette, ail, estragon.
> Gras-double à la bordelaise (avec des échalotes).

Poitou-Charente 13
> Godeblias (mou + rate + cœur de veau cuits en cocotte) avec ail, échalote. Lier avec jaune d'œuf + vinaigre.
> Tête de veau farcie comme en Saintonge.

Anjou 14
> Fressure d'Anjou (foie, cœur et mou d'agneau rissolés au vin blanc) peut aussi se préparer avec du porc. Le plat des pauvres. Sorte de soupe qui se consomme chaude. Variante : consommée avec des mojettes en Vendée.

Bretagne 15
> Gras-double de Pornic.
> Les Tripes Bretonnes (70 % panse, 15% de feuillet, 15% caillette : bœuf et veau, bœuf, génisse).

Basse-Normandie 16
> Tripes à la mode de Caen : mélange de bonnet, caillette et panse. + pied de bœuf + cidre + calvados.
> Tripes à la mode de la Ferté Macé : mélange de bonnet, caillette et panse. + pied de veau + calvados : commercialisées en petits paquets maintenus par une billette de bois.

Centre 17
> Rognons de mouton à la mode de Bourges.

Service de Presse : Véronique Foucault Conseil
Contacts : Laurie Lacroix - Marjorie Aridon • Tél. : 01 47 57 67 77 • Fax : 01 47 57 30 03 • e-mail : llacroix@vfc.fr - maridon@vfc.fr

Artisan tripier, un métier de passion - portraits

Le métier d'artisan tripier remonte loin dans le temps.

Aujourd'hui, ce métier "dur", aux horaires contraignants, marqué par des crises alimentaires successives, ne compte plus que 800 représentants.
Mais quels représentants ! Car c'est un métier de passion : la passion du goût, la passion des produits qui incarnent à leur manière un patrimoine gastronomique français, la passion de transmettre un travail et un savoir-faire...

Portraits :

Gérard TATAY, tripier à Alès (Gard)

Pour trouver un tripier dans le Gard, il faut aller à Nîmes ou à Alès, 40 km plus loin. "Malheureusement nous sommes de moins en moins nombreux", regrette Gérard Tatay, 51 ans, tripier de père en fils dans la petite ville du Gard. Comme ses confrères, Gérard Tatay travaille dur, se lève tôt et... se couche tard. Ses spécialités : la tripe de bœuf à la tomate qu'il prépare avec de la panse, du feuillet entre autres ingrédients, le tripou – des tripes d'agneau roulées - les pieds et paquets selon la tradition marseillaise (car il en existe plusieurs versions), une daube de joue de bœuf mais aussi les traditionnels vol-au-vent, rognons, cœurs, foies...

Gérard Tatay est prestataire de service aux abattoirs d'Alès. Résultat, il maîtrise le produit de bout en bout, ce qui rassure sa clientèle "Je connais mon produit totalement ; je sais sa provenance, je vois la bête vivante et, par conséquent, je sais ce que je sers à mes clients. Si vous trouvez meilleur que chez moi, je vous rembourse !" s'exclame-t-il en riant. Gérard Tatay insiste sur la fraîcheur, le conditionnement, et le travail de transformation, effectué aussitôt après l'abattage. "Nous avons une solide réputation dans la région !" Evidemment, depuis 50 ans qu'ils exercent ce métier, les Tatay se sont fait un nom. "Mais de toute façon, il n'y a plus de risque, poursuit l'artisan. L'histoire de la vache folle nous a tous mis à plat mais maintenant, c'est terminé. La qualité de la viande s'est grandement améliorée." Des produits nobles, les abats ? "Nobles ou pas, c'est affaire de goût. Ceux qui n'ont jamais goûté craignent encore les produits tripiers.

Il faut TOUT goûter, insiste-t-il, et après, seulement, les gens pourront se faire une opinion".

Artisan tripier, un métier de passion - portraits [suite]

Jean-Marie BESSETTE, tripier à Limoges (Haute-Vienne)

Jean-Marie Bessette a la passion chevillée au corps. A 60 ans et plus, il trouve son métier toujours aussi intéressant. "Même dans les moments difficiles, je n'ai jamais pensé changer de profession". Il faut avouer que, côté matières premières, le Limousin est une région bénie des dieux.
"La réputation de la viande limousine n'est plus à faire ; nous trouvons des veaux élevés sous la mère, des agneaux de lait à la qualité irréprochable, des bœufs de premier choix. Le Limousin, c'est une région exceptionnelle et forcément mes produits sont de la même veine. Tous les abats proviennent d'animaux de race limousine. J'y tiens absolument. De plus, je fais partie d'un groupement d'éleveurs, alors, forcément, je suis au cœur du sujet. Cela me permet d'offrir une traçabilité totale à mes clients. J'espère qu'ils m'en sont reconnaissants !"

Jean-Marie Bessette n'a de cesse d'inventer de nouvelles recettes. Une nouveauté tous les trois mois, en moyenne... La dernière en date, c'est le farci de langue fumée, une variante de la langue fumée d'agneau qu'il possède déjà à son catalogue de "créations". Un plat qui se mange froid, élaboré avec de la langue et de la joue d'agneau auxquelles il ajoute des échalotes, et qu'il déglace au vinaigre.

"Je fais tout de A à Z. C'est pour ça que j'aime mon métier !" En effet, Jean-Marie Bessette fait tout. Même son cidre, son vinaigre et son eau-de-vie ! Du coup, quasiment toutes ses préparations sont à base de cidre. Comme ses tripes à la mode de Caen qu'il cuit au feu de bois dans un four de boulanger qu'il a fait construire il y a 40 ans, comme sa tête de veau, sauce tortue (avec des petits légumes émincés revenus au beurre), ses "Pieds de nez" (museau + pieds de porc), sa "hure de veau" (pieds de veau, langue de veau et farce aux légumes), son émincé de bœuf (joues de bœuf), ses "Entrailles des Halles" (ventre de porc + langue d'agneau fumée)...
"Nous avons mis au point tous ces produits pour drainer une nouvelle clientèle friande d'abats mais qui recherche aussi l'originalité ; du coup, les clients viennent parfois de très loin pour chercher leurs plats cuisinés. De toute façon, on ne peut pas rester avec des recettes du siècle dernier ; il faut s'adapter au goût du jour. Mais je trouve du plaisir à faire tout ça."

Paroles de chefs

Les produits tripiers, morceaux de goûts, morceaux à apprivoiser, à cuire, à nettoyer, à assaisonner… entretiennent avec les chefs un rapport privilégié.
Mieux que quiconque, les chefs, artisans et orfèvres du goût savent les dompter et mettre en avant la diversité des saveurs et des textures.
Les chefs aiment les produits tripiers, et les produits tripiers le leur rendent bien !

Thierry BRETON – Chez Michel (Paris)

"Ce que j'aime dans les abats, c'est l'originalité des produits, leur goût et la palette des compositions qui s'offre à nous. C'est compliqué à travailler, mais ça c'est notre métier.
Les abats sont de surcroît des produits très abordables. Ça fait beaucoup de qualités, tout ça !
Quant aux produits que je préfère ? Je n'en ai pas. Je les apprécie tous. L'hiver, j'aime bien proposer un plat de tripes ; ma clientèle adore venir s'encanailler ; d'ailleurs, elle en raffole. Je les sers "à la mode de Caen", avec un petit jus tomaté, des carottes, des oignons, des pommes vapeurs. J'y mets les meilleurs morceaux : le feuillet, la panse, des pieds de veau… que je vais choisir moi-même à Rungis.
Toute l'année, j'ai un ou plusieurs abats à la carte. Aujourd'hui, c'est un rognon de veau à la ficelle, la semaine prochaine je proposerai une joue de bœuf braisée aux petits navets, une terrine de langue d'agneau persillade. J'aime bien aussi le paillard de ris de veau aux noisettes. J'ai repris la technique de cuisson rapide. Je blanchis juste le ris que j'escalope et que je pane ensuite dans des noisettes grossièrement hachées. Après, je le fais revenir à la poêle dans du beurre salé. C'est à la fois moelleux et croustillant. Je le propose avec une émulsion de mousserons. Et l'hiver, je le prépare braisé aux truffes."

Thierry FAUCHER – L'Os à moelle (Paris)

"Ce qui me fait vraiment plaisir, c'est le retour de la clientèle vers les abats. Je le conçois comme un véritable challenge. C'est à nous, chefs de cuisine, de la diriger à nouveau vers ces produits-là, et je crois que nous sommes en train de gagner le pari.
J'ai toujours deux plats tripiers à ma carte quelle que soit la saison. Je sers la cervelle d'agneau avec un confit de poivrons, une petite salade et des croûtons. C'est une entrée fraîche et légère, parfaite pour l'été. Quant aux ris de veau, je les accommode avec des asperges, des cœurs d'artichauts, une poêlée de choux fleurs ; le mariage n'est pas un problème. Je les sers rosés, déglacés au vin jaune.

suite >>

Paroles de chefs [suite]

Pourquoi j'aime les abats ? Parce qu'il faut les travailler. Un produit sur lequel il n'y a pas de travail préalable est forcément moins intéressant pour un cuisinier. Comme les pieds de veau ; après la cuisson, je les désosse et je concocte une petite farce de champignons puis je les mets en crépine comme une andouillette. Avec la tête de veau, je fais des terrines ; la clientèle l'apprécie mieux ainsi. On a à la fois le museau, la langue, les oreilles dans un même plat !
Lorsqu'elle est prise, je la coupe en tranches que je poêle ensuite ; c'est merveilleusement bon : on a à la fois le croustillant sur le dessus et le moelleux, au-dessous tout en ayant éliminé l'aspect gluant qui peut rebuter certains convives. Côté accompagnement : des betteraves rouges râpées bien aillées, un peu de cervelle poêlée et un jus de veau vinaigré. Ça fait une belle assiette ! Finalement, vous savez, ça n'est pas si dur à travailler. C'est même très facile."

Rodolphe PAQUIN - Le Repaire de Cartouche (Paris)

"On peut faire plein de choses avec les produits tripiers ! Les multiples façons de les cuisiner favorisent un champ d'action extrêmement large pour concevoir des recettes variées. On est plus imaginatif devant un abat que devant un rôti de bœuf ! Et pour peu que l'on travaille son imagination, on invente plein de recettes savoureuses, rigolotes et surtout pas très chères.
La diversification est plutôt large.
Prenez les ris d'agneau : on peut les poêler au beurre avec une petite garniture. On peut aussi en faire une terrine en gelée, aillée, persillée, un peu pimentée, servie froide avec une vinaigrette en entrée.
Les tripes, je les cuisine d'une manière traditionnelle, à la mode de Caen. Tous ces produits de grande cuisine ont aujourd'hui disparu des cuisines domestiques. Puisqu'ils ne les mangent plus chez eux, les clients viennent au restaurant. J'accommode les ris avec des salsifis ou des truffes, avec des champignons ou du boulgour ? Que des produits simples et de saison. Hormis les truffes !
J'ai toujours au moins une entrée et un plat d'abats en permanence à la carte ; j'ai récemment mis à la carte un cœur de veau avec une petite sauce à l'orange et des carottes nouvelles, un foie d'agneau avec de l'ail en chemise, des herbes et une petite salade... Au printemps, j'aime bien proposer un petit ragoût de langues d'agneau mijotées au jus avec du chou nouveau. C'est un plat très demandé. L'hiver, je concocte des pieds de veau en sauce, mijotés avec un céleri rémoulade, et l'été je propose la version froide : émincés finement avec des concombres à la crème à l'estragon, légèrement moutardée.
L'opinion des consommateurs a évolué vis-à-vis des abats. L'image de la tête de veau avec le persil dans le nez, c'est terminé, la grosse marmite de tripes aussi ! On a affiné les préparations !
Et on en vend énormément... L'intérêt avec les abats, c'est la large palette de produits fort différents. Chacun peut y trouver ce qu'il aime".

suite >>

Paroles de chefs [suite]

Yves CAMDEBORDE – La Régalade (Paris)

"Ce que je retiens des produits tripiers, c'est leur goût particulier, différent et pas neutre. Ils ont un vrai caractère, une vraie particularité. On peut les cuisiner de toutes les façons possibles sans les dénaturer. Et en plus, ils se marient avec beaucoup de choses, aussi bien acides que sucrées, à toutes les saisons. Pour un chef, c'est un vrai plaisir de travailler ces produits : c'est le moyen d'exprimer sa personnalité et son professionnalisme.
Ils demandent de la technique et de la précision, surtout dans la cuisson.
Ce qui est original avec les produits tripiers, c'est qu'on peut les servir aussi bien en entrée qu'en plat de résistance. Prenons l'exemple des rognons, j'adore les servir panés aux noisettes. Ce plat, je le propose en entrée avec une salade de saison ou en plat de résistance, servis avec des blinis crémeux de pommes de terre. C'est croustillant et léger en même temps. Sinon, je propose souvent un carpaccio de tête de veau et un foie de veau à la vapeur. On ne peut pas tricher avec ces produits là, pour que ça soit bon, il faut de la technique, de la personnalité et de la fraîcheur, je dis souvent que c'est comme le poisson, ça se conserve deux jours, après c'est fini. !"

Service de Presse : Véronique Foucault Conseil
Contacts : Laurie Lacroix - Marjorie Aridon • Tél. : 01 47 57 67 77 • Fax : 01 47 57 30 03 • e-mail : llacroix@vfc.fr - maridon@vfc.fr

Recettes

Tête de veau poêlée vinaigrette, poivrons doux confits au vinaigre de Banyuls



Pour 2 personnes :

- 1 tête de veau blanche entière roulée : tête, langue, oreilles (commandée chez l'artisan-boucher ou l'artisan-tripier)
- 1 cervelle de veau
- 3 poivrons rouges
- 3 poivrons verts
- 2 oignons
- 5 cl de vinaigre de vin
  Vinaigre de Banyuls
- 2 branches de thym
- 2 feuilles de laurier
- Sel, poivre

préparation : 45 minutes • cuisson : 40 minutes • attente : 1h

- Plonger la tête de veau dans un court bouillon (préparé avec un oignon, du sel et du poivre) de façon à ce qu'elle trempe bien. Laisser cuire à feu modéré pendant 2 heures et 30 minutes. La Sortir, l'égoutter, l'éponger si nécessaire et la mettre au frais jusqu'au lendemain.
- Laver la cervelle sous l'eau froide, ôter les vaisseaux sanguins et la membrane qui l'entoure.
  La déposer pendant 1 heure dans un saladier rempli d'eau vinaigrée. Rincer et bien égoutter. Réserver.
- Déposer la cervelle dans une casserole d'eau salée. Ajouter le vinaigre, la branche de thym et le laurier. Porter à ébullition et laisser refroidir dans l'eau de cuisson.
- Laver, égrener et émincer les poivrons. Les faire confire 30 mn dans une poêle, à l'huile d'olive avec les oignons, une branche de thym, une feuille de laurier. Assaisonner.
- Couper 1 tranche de tête de veau et 1 tranche de cervelle de 2 cm environ. Les poêler jusqu'à l'obtention d'une belle coloration. Assaisonner. Déglacer au vinaigre de Banyuls et, juste avant de servir, les réchauffer au four 4 mn sur une plaque à rôtir.
- Dressage : Poser les poivrons en dôme dans l'assiette, puis la tête et la cervelle. Arroser le pourtour d'un trait de jus de veau vinaigré. Servir avec une salade de roquette.

Thierry FAUCHER
L'Os à Moelle - 3 rue Vasco de Gama - 75015 PARIS - Tél. : 01 45 57 27 27

Recettes

Rognons a la ficelle,
consommé de fenouil, lasagne de foie gras



Pour 4 personnes :

- 2 gros rognons de veau préalablement dégraissés
- 4 bulbes de fenouil
- 200 g de foie gras frais
- 2 carottes
- 4 feuilles de lasagnes frais
- 3 échalotes
- 1 oignon
- 1 gousse d'ail
- 1 botte de ciboulette ciselée
- 1 feuille de laurier
- 1 branche de thym
- Huile de noisette
- Sel, poivre

préparation : 30 minutes • cuisson : 40 minutes

- Laver et éplucher tous les légumes. Tailler les bulbes de fenouils en 2 et les cuire à l'eau légèrement salée pendant 40 mn. Ajouter les carottes, les échalotes, l'ail, le thym et le laurier.

- Pendant ce temps, blanchir les feuilles de lasagne dans une casserole d'eau bouillante. Bien les égoutter. Réserver.

- Tailler le foie gras en cubes de 0,5 cm de côté.
Oter le gras intérieur des rognons, et les couper en 2 dans le sens de la longueur. Assaisonner.

- Lorsque les légumes sont cuits, les tailler en cubes de 0,5 cm de côté et passer le jus de cuisson au chinois. Conserver au chaud.
Réserver les légumes dans une autre casserole, ajouter le foie gras et mouiller avec un tiers du bouillon.

- Au moment de servir, plonger les rognons dans le reste du consommé et cuire pendant 7/8 minutes.

- Dressage : Disposer une feuille de lasagne dans le fond de chaque assiette creuse et y verser une louche de garniture puis les rognons.
Servir le consommé en soupière avec la ciboulette et quelques gouttes d'huile de noisette.

Thierry BRETON
Chez Michel - 10 rue de Belzunce - Paris 10ème - Tél. : 01 44 53 06 20

Recettes

Terrine de ris d'agneau en persillade



Pour 10 personnes :

- 500 g de pieds d'agneau (ou 8 pièces bien blanches)
- 1,2 kg de ris d'agneau
- 4 gousses d'ail
- 100 g de beurre
- 1 botte de persil
- 1 piment d'Espelette
- Bouquet garni
- Sel, poivre

préparation : 30 minutes • cuisson : 3h • attente : 6h

- Cuire les pieds pendant 3 heures dans l'eau bouillante salée. Ajouter le bouquet garni. Lorsqu'ils sont cuits réserver le bouillon pour la préparation de la gelée et laisser réduire jusqu'à obtention d'un demi-litre de liquide.

- Laver et égoutter les herbes et le piment.
  Ciseler le persil.
  Désosser les pieds, les couper en petits morceaux et les réserver au frais. Enlever la petite peau qui entoure les ris et les poêler au beurre en ajoutant l'ail et le piment. Assaisonner. Lorsqu'ils sont cuits, bien les égoutter et les dégraisser.

- Dans un saladier, mélanger les pieds d'agneau avec les ris, la gelée encore tiède, le persil ciselé. Rectifier l'assaisonnement et réserver 6 heures au froid.

- Servir avec une petite vinaigrette et une salade d'été.

Rodolphe PAQUIN
"Le Repaire de Cartouche" - 8 bd des Filles du Calvaire - Paris 11ème - Tél. : 01 47 00 25 86

Recettes

Ris de Veau, Câpres et Croûtons



Pour 6 personnes :

- 6 pommes de ris de veau de 120 g chacune
- Pain de campagne
- 150 g de câpres
- 2 œufs
- Farine
- 1 cuil. à soupe de lait
- Huile d'arachide
- Beurre
- Sel fin, poivre du moulin

préparation : 25 minutes • cuisson : 25 minutes

- Préparer les ris de veau : mettre les ris de veau dans une casserole ; les recouvrir d'eau à hauteur ; porter à ébullition et refroidir les ris sous le robinet.
  Les égoutter ; les éplucher en enlevant la membrane qui les recouvre et les petits vaisseaux qui apparaissent.
- Mettre les ris épluchés dans un linge ; les poser dans un plat avec un poids pour les presser et les aplanir ; réserver au frais.
- Retirer la croûte du pain de campagne, tailler dans la mie de tout petits croûtons (3 mm x 3 mm) ; réserver ces croûtons recouverts d'un linge humide pour qu'ils ne sèchent pas.
- Assaisonner de sel et de poivre les ris de veau.
  Préchauffer le four à Th.5 (150°C).
  Préparer la panure : dans une assiette, battre les 2 œufs avec le lait et 1 cuillère à café d'eau ; dans une autre assiette, mettre la farine.
- Paner les ris : prendre un ris ; tremper une face seulement dans la farine, puis dans les œufs, puis dans les croûtons en appuyant bien pour qu'ils adhèrent bien au ris. Renouveler l'opération pour paner sur une seule face tous les ris.
- Dans une poêle allant au four, faire chauffer 1 cuillère à soupe d'huile d'arachide ; ajouter 1 cuillère à café de beurre, lorsqu'il mousse, mettre les ris côté panure au contact de l poêle ; à feu doux, donner une belle coloration blonde aux croûtons (il faut 3 à 4 minutes) ; retourner les ris et poursuivre la cuisson 2 à 3 minutes ; ajouter les câpres ; assaisonner de bon goût et enfourner 5 à 7 minutes.
- Sortir du four ; disposer les ris dans le plat de service avec les câpres. Servir bien chaud ces ris meunière rosés à cœur accompagnés d'une petite salade verte.

Yves CAMDEBORDE
La Régalade – 49, avenue Jean Moulin – 75014 Paris - Tel. : 01 45 45 68 58